COMPOSTA DI FRAGOLE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO

Ingredientes Menù

400 g Ècremosoalcioccolato - L71X

Ingredientes

900 g Fragole
150 g Zucchero
q.b. Menta fresca
q.b. Nocciole tritate

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Procedimiento sin gluten

Per 6 persone

Mettere la scatola di Ècremosoalcioccolato in frigorifero per almeno 24 ore. In una casseruola saltare le fragole con lo zucchero a fuoco vivo per pochi minuti. Farle raffreddare e posizionarle in frigorifero. Comporre il piatto mettendo al centro le fragole e sopra una quenelle di Ècremosoalcioccolato. Decorare con foglie di menta e granella di nocciola.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)